



SOLUNA 2023

Terre di Chieti IGT

Produit régulier

Région : Abruzzes

Cépages : 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Vinification : Les raisins de Sangiovese sont cueillis à maturité tandis que ceux de Cabernet Sauvignon le sont à un niveau de maturité plus avancé. La fermentation se fait sur peaux pendant environ 15 jours avec pompage à toutes les quatre heures. Le vin est ensuite affiné en barriques neuves dont 30% sont d'origine française et 70% d'origine américaine.

Dégustation : Couleur rouge violacé profond. Parfum complexe de fruits mûrs, de chocolat et de confiture avec des notes de bois épicés. Ce rouge sec laisse percevoir une faible acidité et est doté de tannins enrobés. Ample et bien équilibré en bouche, il se termine dans une finale légèrement soutenue. Prêt à boire, il peut cependant être gardé encore quatre ou cinq ans suivant le millésime.

Accords : Soluna est délicieux avec les brochettes de bœuf, le couscous royal, le canard sous toutes ses formes, les côtes levées ou toute viande grillée.

Service : Servir entre 16°C et 18°C. Peut bénéficier d'un court passage en carafe.

Code : 11676604

Prix : 17,50\$

Prix licencié : 16,98\$

UVC : 12



FARNESE

